

## Himbeer-Trüffel

Konfekt

Zutaten für etwa 63 Stück

**480 g Zartbitter-Callets<sup>1</sup>**

150 ml Schlagsahne

2-3 EL Himbeerschnaps

150 g gefrorene Himbeeren

**50 g Himbeercrispy**

(gefriergetrocknete  
Himbeeren)

**1 EL Glukosesirup-Pulver**

Spritzer Zitronen- oder  
Limettensaft

**1 Lage Zartbitter-  
Trüffelhohlkugeln (63  
Stk.)**

Mehrere Einweg-  
Spritzbeutel

**Pralinenbesteck**

**Esslack gold**



Für die Ganache Schlagobers aufkochen und dann vom Herd ziehen, 180 g Callets darin schmelzen.

Himbeerschnaps zugeben.

Himbeeren erwärmen und Glukosesirup untermischen. Durch ein Sieb passieren und Himbeercrispies einrühren mit Zitronen-/Limettensaft abschmecken. In einen Einweg-Spritzbeutel füllen.

Spitze des Spritzbeutels knapp abschneiden und Masse in die Hohlkugeln füllen (ca. halb voll).

Die noch flüssige, aber abgekühlte Ganache ebenfalls in einen Spritzbeutel füllen und Hohlkugeln damit bis knapp unter den Rand füllen.

Kühl stellen für ca 3 Std.

Restliche Callets im Wasserbad schmelzen. 4-5 EL davon in einen Spritzbeutel füllen und damit die Löcher der Hohlkugeln schließen.

Sobald die Kuvertüre fest ist, die Pralinen einzeln mithilfe der Pralinenspirale durch die Kuvertüre ziehen und kurz am Trüffelgitter anziehen lassen, bis sie beinahe fest ist. Dann die Praline mit der Pralinengabel am Gitter hin und her rollen, damit die „Igelform“ entsteht.

Pralinen trocknen lassen, halbseitig mit Goldspray besprühen und zwischen Pergamentpapier-Lagen bis zum Vernaschen kühl und trocken lagern.



Wer **köstliche Trüffel** lieber NUR genießen möchte, für den haben wir verschiedene Sorten **von Mathez im Programm** (Natur, mit Orange, mit Kaakaobohnensplittern, mit Karamel und Fleur de Sel, mit Cookies) 250 g à € 5,90

<sup>1</sup> *Kursiv und fett gedruckte Produkte sind bei zumKochen erhältlich*

---

**Öffnungszeiten**

zumKochen Mag. Renate Wurzer

**MI** 9 - 13 und 15 - 17 Uhr  
anschl. Kochkurse

**DO u. FR**  
**SA**

9 – 13 und 15 – 18.30 Uhr  
9 – 13 Uhr

Seite 2